Vulcain • Pallas • Océane

MODE D'EMPLOI

ATTENTION !

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre autocuiseur.

Conservez ce mode d'emploi pendant toute la durée de vie de votre appareil.

1 - Recommandations importantes de sécurité

- Cet appareil cuit sous pression, un usage incorrect peut être à l'origine d'un accident et entraîner de graves brûlures.
- Avant chaque utilisation, procédez impérativement aux vérifications des dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 3.
- Respectez toujours les quantités de remplissage suivantes :
  - ⇒ Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25 cl (un grand verre). L'absence de liquide dans l'appareil peut provoquer une surchauffe et gravement l'endommager.
  - ⇒ Ne jamais remplir l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.
  - ⇒ Dans le cas d'aliments générant de l'écume ou gonflant pendant la cuisson, ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de 1/3 de sa capacité.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur sur une source de chaleur sans que le couvercle ne soit complètement et correctement fermé.
- Respectez les instructions d'utilisation de votre plaque de cuisson.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur fonctionner sans surveillance. Une fois l'appareil en pression, assurez-vous qu'il y ait toujours un léger échappement de vapeur par le régulateur.
- En cas d'anomalie pendant la cuisson, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression en respectant les instructions du paragraphe 7. Ne remettre l'autocuiseur en service qu'après avoir procédé au nettoyage et aux vérifications décrites respectivement aux paragraphes 10 et 3. Si le problème persiste, consulter notre service après-vente.
- Soyez particulièrement prudents si vous devez déplacer votre autocuiseur en cours ou en fin de cuisson. Manipulez-le uniquement par ses poignées en évitant de toucher les surfaces chaudes. Ne renversez pas l'appareil, prenez garde à d'éventuels échappements de vapeur par le régulateur.
- La décompression de l'autocuiseur doit toujours être effectuée en suivant les instructions du paragraphe 7. Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle. S'il ne s'ouvre pas facilement c'est qu'il reste de la pression dans l'appareil.
- Certaines viandes, par exemple la langue de bœuf, comportent une peau superficielle qui gonfle sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé. Vous risqueriez d'être ébouillanté par des projections.
- Dans le cas de la cuisson d'aliments pâteux, secouez légèrement l'autocuiseur après la décompression et avant d'ouvrir le couvercle. Vous éviterez ainsi les projections dues à la présence de bulles de vapeur sous pression dans les aliments.
- Après chaque utilisation procéder au nettoyage de l'autocuiseur selon les instructions du paragraphe 10.
- Cet autocuiseur n'est conçu que pour la cuisson d'aliments sous pression. Ne l'utilisez jamais dans un autre but. Cet appareil ne doit pas être mis au four ni utilisé pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'apportez aucune modification à votre autocuiseur, n'effectuez pas d'autres interventions que celles décrites dans ce mode d'emploi. Remplacez le joint régulièrement et utilisez exclusivement des pièces détachées de marque SITRAM identiques aux pièces d'origine.
- Assurer une étroite surveillance si l'autocuiseur est utilisé en présence d'enfants.

2 - Avant la première utilisation

- Vérifiez, à l'aide du tableau ci-dessous, la compatibilité de votre autocuiseur avec les types de plaques de cuisson dont vous disposez.
- En cas d'utilisation sur plaque électrique ou vitrocéramique, utilisez toujours une plaque de diamètre inférieur ou égal à celui du fond de l'appareil. En cas d'utilisation sur le gaz, veiller à ce que les flammes ne dépassent pas du fond de l'appareil.
- Avant la première utilisation, faites bouillir dans votre autocuiseur le contenu d'un verre d'eau et de deux verres de lait ou d'un verre l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre (ces mélanges sont évidemment impropres à la consommation).
- Procédez au lavage minutieux de votre autocuiseur à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Gamme	Capacité	Diamètre du fond	Nature du fond	Types de feux	Pression de régulation	Température de cuisson
Vulcain	5 L	18 cm	Sandwich Inox/Aluminium/Inox	Gaz Electrique Radiant Halogène Induction	72 kPa	115°C
	8 L	19 cm				
	10 L	19 cm				
Océane	8 L	19 cm				
Pallas	18 L	22 cm	Sandwich Inox/Cuivre/Inox	Gaz Electrique Radiant Halogène		

3 - Avant chaque utilisation

- Retirer le régulateur et vérifier que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas obstrué.
- Vérifier que rien n'obstrue les orifices de la soupape de sécurité et que la bille est bien apparente.
- Vérifier le bon fonctionnement des poussoirs situés dans les poignées en les poussant avec le doigt.
- Retirer le joint, vérifier son bon état ainsi que la propreté de son logement (Un joint en mauvais état ou la présence de corps étrangers sous celui-ci peut être à l'origine de fuites).
- Remettre le joint en place en s'assurant qu'il est légèrement serré dans son logement (lorsque l'on retourne le couvercle, le joint ne doit pas tomber). Le joint est une pièce d'usure qui rétrécit au fur et à mesure des utilisations. Des fuites peuvent se produire dès que le joint n'est plus suffisamment serré dans son logement. Il est alors nécessaire de procéder à son remplacement. Dans le cas d'une utilisation quotidienne de l'autocuiseur, la durée de vie du joint est d'environ un an.

4 - Remplissage

- Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25 cl (un grand verre).
- Ne jamais remplir votre autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.
- Pour la cuisson vapeur, placer le panier sur son trépied et remplir d'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne le fond du panier (l'eau ne doit pas recouvrir les aliments).

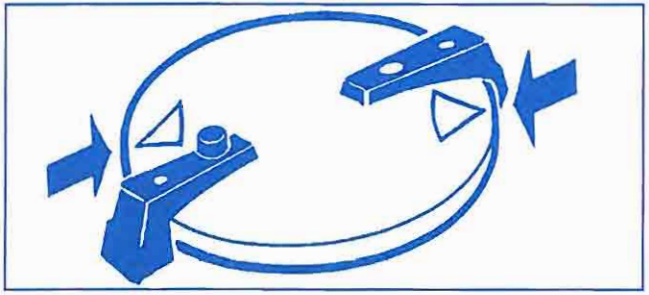
Nb : L'autocuiseur Pallas 18 L est livré sans panier.

ATTENTION

Afin d'éviter d'obstruer les orifices d'évacuation du régulateur et de la soupape de sécurité, il est impératif de respecter les précautions suivantes :

- ⇒ **Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de sa capacité lors de la cuisson d'aliments qui gonflent ou produisent de l'écume tels que les épinards, les lentilles, les pois cassés, les pâtes, le riz, les compotes de fruits, la rhubarbe, l'orge, les flocons d'avoine et autres céréales, etc ...**
- ⇒ **Ne jamais cuire d'aliments possédant des feuilles susceptibles de venir se coller à l'intérieur du couvercle, tels que la salade, les poireaux, les artichauts, etc ...**
- ⇒ **Ne jamais envelopper les aliments dans du papier (aluminium ou autre).**

5 - Fermeture

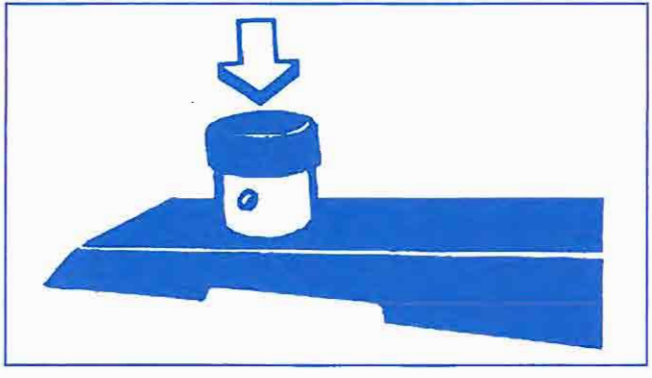


- Placer le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur de telle sorte que les deux triangles gravés sur le couvercle soient alignés avec les repères gravés sur les poignées de la cuve.
- Appuyez légèrement sur le couvercle, de façon à comprimer le joint, et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- L'autocuiseur est correctement fermé lorsque les poignées du couvercle et de la cuve sont parfaitement superposées.
- En cas de difficulté pour fermer le couvercle, graissez le joint avec un peu d'huile de table.

ATTENTION

Ne jamais mettre l'autocuiseur sur une source de chaleur si le couvercle est posé sur la cuve sans être verrouillé ou s'il est fermé de façon incomplète.

6 - Cuisson

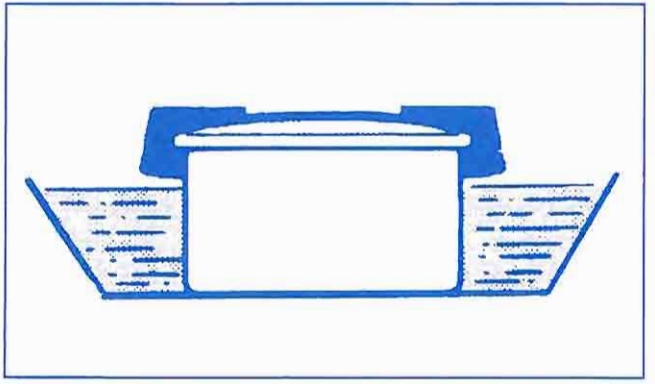


- Introduire les aliments avec la quantité d'eau nécessaire à la cuisson et fermer l'autocuiseur.
- Si vous utilisez du sel pour votre recette, faites le dissoudre immédiatement en remuant l'eau avec une cuillère en bois. Vous éviterez ainsi l'apparition de « piqûres » qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur. La dissolution du sel est également plus facile et plus rapide en utilisant du sel fin et en salant l'eau chaude.
- Appuyer sur le régulateur de façon à s'assurer que celui-ci soit bien descendu au 2e cran.
- Placer sur feu vif jusqu'à l'apparition d'un échappement de vapeur par le régulateur.
- Diminuer alors la puissance de chauffage de manière à ne maintenir qu'un léger échappement de vapeur par le régulateur (le régulateur peut alors également ne fonctionner que par intermittence).
- Commencer à décompter le temps de cuisson.
- Il est parfaitement normal que le régulateur ne tourne pas lorsqu'il laisse échapper de la vapeur, il n'est pas conçu pour cela.

ATTENTION

Ne jamais laisser votre autocuiseur sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond.
L'arrêt de l'échappement de vapeur par le régulateur peut indiquer qu'il n'y a plus de liquide dans l'appareil. Dans ce cas, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression puis à l'ouverture de l'autocuiseur en respectant les instructions du paragraphe 7. Rajoutez du liquide avant de reprendre la cuisson.
Des fuites de vapeur entre le couvercle et la cuve se produisent lorsque le couvercle n'est pas correctement fermé ou lorsque le joint est usé. Dans ce cas, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression puis à l'ouverture de l'autocuiseur en respectant les instructions du paragraphe 7. Contrôler le bon état du joint et le remplacer le cas échéant. Refermer le couvercle selon les instructions du paragraphe 5 et reprendre la cuisson.

7 - Ouverture



- Retirer l'appareil de la source de chaleur.
- Procéder à la décompression de l'autocuiseur en l'immergeant dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute.
- Tirer doucement le régulateur pour le remonter dans le premier cran. Assurez-vous que, dans cette position, aucun jet de vapeur ne s'échappe par le régulateur. Dans le cas contraire, poursuivre l'immersion de l'appareil jusqu'à l'arrêt de ce jet de vapeur.
- Retirer complètement le régulateur.
- Ouvrir lentement le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le couvercle doit s'ouvrir facilement et sans forcer. S'il ne s'ouvre pas facilement, c'est qu'il reste de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Dans ce cas, poursuivre l'immersion de l'appareil dans l'eau froide jusqu'à son total refroidissement.

ATTENTION

NE JAMAIS ESSAYER D'OUVRIR LE COUVERCLE EN FORCE.

En cas de difficulté, ne pas persister. N'ouvrir le couvercle qu'après complet refroidissement.

Il est impératif de décompresser votre autocuiseur en l'immergeant dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute avant de l'ouvrir.

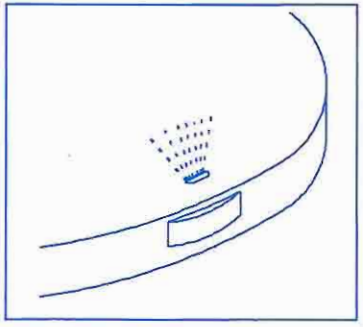
Après décompression, retirer le régulateur avec précaution pour vous assurer qu'il ne reste plus aucune pression à l'intérieur de l'appareil.

Il est fortement déconseillé de faire chuter la pression en retirant le régulateur. Vous risqueriez d'être brûlé par la vapeur ou éclaboussé par des projections de liquide bouillant.

8 - En cas de déclenchement de la soupape de sécurité

- La soupape de sécurité à bille, placée sous le couvercle, est destinée à dégager l'excédent de vapeur en cas de surpression provoquée par l'obstruction du régulateur.
- En cas d'échappement de vapeur par cette soupape, coupez immédiatement la source de chaleur.
- Procédez à la décompression de l'appareil et à l'ouverture du couvercle en respectant scrupuleusement les précautions du paragraphe 7.
- Nettoyez soigneusement le régulateur et le conduit d'évacuation de vapeur situé sur le couvercle.
- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 3 avant toute remise en service de l'autocuiseur

9 - Fenêtre d'extrusion du joint



- En cas de forte surpression dans l'autocuiseur, consécutive à l'obstruction simultanée du régulateur et de la soupape de sécurité, le joint est conçu pour se déformer à travers une fenêtre rectangulaire située sur le coté du couvercle.

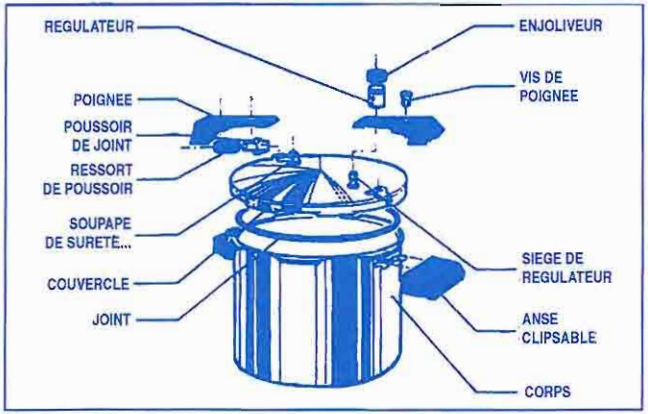
Cette déformation provoque alors une fuite qui fait chuter la pression dans l'appareil.

- Ce dispositif vient en complément de la soupape de sécurité. En cas de surpression, c'est donc indifféremment la soupape de sécurité ou le dispositif d'extrusion du joint qui est susceptible de se déclencher.
- En cas de déclenchement de ce dispositif de sécurité, coupez immédiatement la source de chaleur.
- Procédez à la décompression de l'appareil et à l'ouverture du couvercle en respectant scrupuleusement les précautions du paragraphe 7.
- Nettoyez soigneusement le régulateur et le conduit d'évacuation de vapeur situé sur le couvercle ainsi que les orifices de la soupape de sécurité.
- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 3 avant toute remise en service de l'autocuiseur.

10 - Entretien

- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Votre autocuiseur se nettoie à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. La cuve est également conçue pour être nettoyée au lave-vaisselle, en revanche le couvercle ne doit jamais être mis au lave-vaisselle.
- Lavez le joint uniquement à l'eau chaude (ne pas utiliser de détergent).
- Essuyez votre autocuiseur immédiatement après lavage afin d'éviter l'apparition de traces de séchage.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique. Au besoin, les surfaces intérieures de la cuve peuvent être nettoyées avec un tampon abrasif « Scotch Brite » ou de la poudre à récurer. Cependant ces produits abrasifs ne doivent jamais être utilisés sur les surfaces extérieures brillantes.
- Si des aliments sont attachés au fond, remplir la cuve avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laisser détremper avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais d'eau de Javel, ni de produits chlorés qui peuvent gravement endommager l'inox.
- Quand vous ne vous servez pas de votre autocuiseur, ne le laissez pas fermé. Rangez-le en mettant son couvercle à l'envers sur le corps. Vous éviterez ainsi l'affaissement du joint et son usure prématurée.

11 - Pièces détachées



REFERENCES DES PIECES DETACHEES	
Joint pour modèle 5 L	1474
Joint pour modèles 8 et 10 L	1481
Joint pour modèle 18 L	1498
Régulateur	1504
Poignée (1)	1511
Anse clipsable (1)	1528

(1) Pour le remplacement de ces pièces, nous vous recommandons de vous adresser à l'un de nos centres de service après-vente.

12 - Service après-vente

Notre réseau de service après-vente est à votre disposition pour tout renseignement concernant votre autocuiseur.

Le joint, le régulateur, et les poignées du couvercle et de la cuve sont disponibles auprès du revendeur de votre autocuiseur ou de l'un de nos centres de service après-vente agréés.

Vous pouvez obtenir la liste de nos centres de services après-vente agréés en contactant :

SITRAM-INOX
Service consommateurs
36170 SAINT-BENOIT-DU-SAULT
Tél : 02 54 01 53 41
Internet : www.sitram.fr

13 - Principaux temps de cuisson

LEGUMES	
Artichauts	12 mn
Asperges	5 mn
Carottes	15 mn
Choux	10 mn
Choux-fleurs	4 mn
Endives	10 mn
Epinards	20 mn
Haricots frais	8 mn
Haricots secs	20 mn
Haricots verts	10 mn
Lentilles	15 mn
Petits-pois	15 mn
Poireaux	8 mn
Pommes de terre	8 mn
Salade	20 mn
Salsifis	25 mn

BOEUF	
Mode	40 mn
Bourguignon	40 mn
Pot au feu	50 mn
Rôti (1kg)	10 mn
MOUTON	
Blanquette	20 mn
Pieds	20 mn
Ragoût	25 mn
PORC	
Gras double	35 mn
Potée	40 mn
Rôti (1 kg)	30 mn
VEAU	
Blanquette	20 mn
Marengo	20 mn
Rôti (1 kg)	25 mn

- Décomptez le temps de cuisson dès que l'autocuiseur a atteint sa pression de fonctionnement (début de l'échappement de vapeur par le régulateur).
- Ces temps sont donnés à titre indicatif et peuvent être ajustés en fonction de votre recette ou de votre expérience.

14 - Garantie

Cet autocuiseur est garanti un an, pièces et main d'oeuvre, contre tout vice de fabrication.

Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs à un usage incorrect, à une surchauffe, à une chute, à un choc, à une usure normale ou, d'une façon générale, au non-respect des précautions d'emploi et d'entretien.

Cette garantie ne pourra s'appliquer si l'autocuiseur a été utilisé à des fins commerciales, s'il a subit des modifications ou en cas d'utilisation de pièces détachées non agréées par Sitram.

Partie à remplir et à retourner à SITRAM-INOX, 36170 SAINT BENOIT DU SAULT, FRANCE

VOS COORDONNEES	LIEU D'ACHAT
Nom - Prénom :	Nom et adresse du magasin ou cachet :
Adresse :	
	Date d'achat :

Modèle : ❑ Vulcain 5 L ❑ Vulcain 8 L ❑ Vulcain 10 L ❑ Océane 8 L ❑ Pallas 18 L